

Blueberry at Lemon Yule Log

Ingrédients

- 2 itlog
- 65g ng lemon juice
- 75g ng asukal
- 110g ng mantikilya
- 60g ng asukal
- 5g ng lemon juice
- 1 itlog
- 12g ng gatas
- 62g ng harina
- 2g ng baking powder
- 25g ng mantikilya
- 37g ng olive oil
- 50g ng asukal
- 100g ng lemon juice
- 4g ng pectin NH
- 20g ng olive oil
- 24g ng tubig
- 80g ng asukal
- 35g ng purée ng blueberry
- 75g ng purée ng blueberry (1)
- 150g ng purée ng blueberry (2)
- 55g ng italian meringue
- 10g ng gelatin
- 150g ng purée ng blueberry
- 200g ng powdered sugar
- 50g ng glucose

Préparation

1. Kung naghahanap ka ng prutas na bûche, maasim at napaka magaan upang tapusin ang iyong pagkain sa Pasko, nasa tamang lugar ka!
2. Sinadya kong gawin ang bûche na ito nang walang malutong, gamit ang ultra malambot na madeleine biscuit (recipe ni Christophe Felder) upang magkaroon ng napaka natutunaw na dessert sa bibig, ngunit maaari mo namang idagdag ito kung nais mo.
3. Bukod dito, makikita mo ang isang matinding mousse na may blueberry (ginamit ko ang recipe ni Adamance), isang creamy lemon bilang insert at isang lemon gel (recipe ni Jeffrey Cagnes) para sa mas maraming sigla!
4. Hindi na ito ang panahon kaya hindi ako gumamit ng sariwang blueberries, ngunit sa pagitan ng purée ng ligaw na blueberries at mga confit na blueberries, ang bûche ay napaka mabango at makulay Mga Sangkap :Gumamit ako ng purée ng blueberry Adamance mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
5. Gumamit ako ng mga confit na blueberries na nakuha mula kay Guy Demarle: code ng referral FLAVIE10 na ilagay sa pagpaparehistro para sa 10 na ibinibigay (affiliate).
6. Materyal :Ang moule à bûche at moule à insert (pati na rin ang aking mga piping bag) ay mula kay Guy Demarle: code ng referral FLAVIE10 na ilagay sa pagpaparehistro para sa 10 na ibinibigay (affiliate).
7. Oras ng paghahanda : 1h40 + 20 minuto ng pagluluto + oras ng pagyeyelo / pag-defrostPara sa isang bûche na 28cm : Insert creamy lemon : 2 itlog ng lemon juice Zest ng emons ng asukal ng mantikilya Paghaluin ang zest ng lemon sa asukal.

8. Idagdag ang mga itlog, talunin ng mabuti, pagkatapos ay ang lemon juice.
9. Ibhos ang lahat sa isang kawali at hayaang lumapot sa katamtamang apoy habang patuloy na hinahalo.
10. Kapag wala na sa apoy, idagdag ang mantikilya at i-blend gamit ang hand blender hanggang makuha ang isang makinis at creamy na cream.
11. Ibhos ang creamy mixture sa insert mold at ilagay sa freezer hanggang sa ganap na tumigas.
12. Biscuit madeleine lemon & olive oil : ng asukal Zest ng lemon ng lemon juice 1 itlog ng gatas ng harina ng baking powder ng mantikilya ng olive oil Ilang confit na blueberries Tunawin ang mantikilya at hayaang lumamig, pagkatapos ay idagdag ang olive oil.
13. I-preheat ang oven sa 220°C.
14. Paghaluin ang asukal sa zest, lemon juice, itlog at gatas.
15. Isama ang sifted na harina at baking powder, at sa wakas ang halo ng mantikilya at langis.
16. Kapag ang masa ay homogenous, ibhos ito sa iyong mold (ginawa ko itong lutuin nang direkta sa isang bûche mold) at idagdag ang mga confit na blueberries sa buong ibabaw.
17. Bawasan ang temperatura ng oven sa 180°C pagkatapos ay ilagay ito sa oven para sa 20 minuto ng pagluluto.
18. Hayaang lumamig, pagkatapos ay gupitin ang tuktok ng biscuit upang maging patag.
19. Gelée au citron : ng asukal ng lemon juice ng pectin NH ng olive oil Paghaluin ang asukal at pectin.
20. Pakuluan ang lemon juice pagkatapos ibhos ang halo ng asukal at pectin habang hinahalo.
21. Pakuluan muli at lutuin ng ilang minuto.
22. Hayaang lumamig nang mabilis sa refrigerator o freezer.
23. Pagkatapos, i-blend gamit ang hand blender kasama ang olive oil hanggang makuha ang isang homogenous na gel at itabi hanggang sa pagbuo.
24. Mousse intense à la myrtille : Italiana meringue : magkakaroon ka ng sobrang meringue ngunit mahirap gumawa ng mas maliit na dami.
25. ng egg whites ng tubig ng asukal Maghanda ng syrup gamit ang tubig at asukal.
26. Kapag ang syrup ay umabot sa 110°C, simulan ang pag-whip ng egg whites.
27. Kapag ang syrup ay umabot sa 118°C, ibhos ito nang dahan-dahan sa mga fluffy egg whites at ipagpatuloy ang pag-whip hanggang makuha ang isang makinis at makintab na meringue.
28. Chantilly myrtille : ng buong cream ng purée ng blueberry Talunin ang cream kasama ang purée ng blueberry hanggang makuha ang isang chantilly na hindi masyadong matigas.
29. Mousse myrtille :5.
30. ng gelatin ng purée ng blueberry (1) ng purée ng blueberry (2) Ang chantilly myrtille ng italian meringue Rehydrate ang gelatin sa purée ng blueberry (1) na malamig sa loob ng labinlimang minuto (ang oras upang ihanda ang italian meringue at chantilly).
31. Pagkatapos, initin ang halo sa 60°C at idagdag ang purée ng blueberry (2) na malamig.
32. Paghaluin ang 1/3 ng paghahanda na ito sa italian meringue gamit ang whisk, pagkatapos ay dahan-dahang idagdag ang natitirang bahagi gamit ang spatula.
33. Tapusin sa pamamagitan ng dahan-dahang pagdaragdag ng chantilly myrtille at ipasa sa pagbuo.
34. Pagbuo : Ibhos ang 2/3 ng mousse sa ilalim ng bûche mold.
35. Idagdag ang mga confit na blueberries.
36. Sa gitna, ipipip ang lemon gel, pagkatapos ay idagdag ang creamy lemon insert.
37. Takpan ng mousse, pagkatapos ay idagdag ang madeleine biscuit.

38. I-smooth at ilagay sa freezer.
39. Nappage à la myrtille : ng gelatin ng purée ng blueberry ng powdered sugar ng glucose Recipe adapted from the site encoreungateau.
40. I-rehydrate ang gelatin sa malamig na tubig.
41. Pakuluan ang purée ng blueberry, asukal at glucose.
42. Idagdag ang rehydrated gelatin (at piniga kung gumagamit ka ng mga dahon).
43. Paghaluin ng mabuti, pagkatapos ay ibuhos sa isang garapon at hayaang lumamig.
44. I-demold ang bûche at ilagay ito sa isang grid.
45. I-init ang blueberry glaze sa 30-35°C.
46. Ibihos ito sa bûche, idagdag ang ilang zest ng lemon at confit na blueberries.
47. Hayaang mag-defrost sa refrigerator ng hindi bababa sa 4 na oras bago mag-enjoy!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com